

## Kaldu Udang Bubuk Homemade

~ Hadleny Kitchen ~

---

Minggu ke 18 Golden Apron The Next Level (resep 1 >>> 29 September 2020)

Gampang banget bikinnya asal sabar. Saya pake kepala dan kulit udang yang sudah direbus kurleb dari 1 kg udang segar (kaldunya saya ambil, disaring dulu). Setelah ditiriskan jemur kepala dan kulit udang hingga benar-benar kering seperti keripik. Setelah itu baru diblender hingga halus lalu diayak. Sisa yang diayak hasilnya agak kasar, diblender atau diulek lagi hingga halus, ayak lagi. Lakukan hingga habis. Memang kudu sabar dan telaten banget tapi hasilnya memuaskan. Bisa untuk campuran sup atau tumisan dan rasanya ga usah ditanya...lezzatoss ☐☐

#GA\_TheNextLevel

#PejuangGoldenApronTheNextLevel

#CookpadCommunity\_Bandung

#cocoba

#kalduudanghomemade

#kaldububukudang

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **Secukupnya** kulit dan kepala udang yang sudah dijemur/oven kering

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Siapkan kepala dan kulit udang yang telah kering (saya dijemur hingga benar-benar kering)



- Haluskan dengan chopper/blender lalu diayak untuk mendapatkan bubuk halusnya. Sisanya bisa diblender atau diulek manual lagi lalu ayak hingga semua habis











- Simpan dalam wadah kedap udara/toples kaca (saya pake bekas selai). Kaldu bubuk siap digunakan







# Resep-resep Terkait

---

- [Oseng Kecap Asin Tempe Kacang Panjang Pete](#)



- [Nasi Padang \(telur dadar & perkedel\)](#)



- [Rendang Sempel Bumbu Instan](#)



- [Oseng Tahu Telur](#)

